

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ РОГОВАТОВСКАЯ ШКОЛА
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
(МБОУ «РОГОВАТОВСКАЯ СОШ С УИОП»)**

Владимира Ленина ул., д. 1, с. Роговатое, Старооскольский р-н, Белгородская обл., 309551
тел. (4725) 49-06-89 E-mail: st-rogov@yandex.ru

Приказ

от 3.09. 2018 г.

№ 140

**О назначении ответственного за
качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции**

Во исполнение приказа управления образования администрации Старооскольского городского округа от 24 августа 2017 года №949 «Об организации горячего питания учащихся в образовательных организациях Старооскольского городского округа в 2017-2018 учебном году» и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2017-2018 учебном году

приказываю:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Воронкову Валентину Вячеславну вменив в её обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- проверять правильность хранения продуктов питания,
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
- ведение документации по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение 3-х суток.

2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от родителей учащихся и поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на шеф-повара Бочарникову Н.Н.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на шеф-повара Бочарникову Н.Н. .
4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на зам. директора Масалытину Н.Ф.

Директор МБОУ «СО Роговатовская
школа с УИОП»



В.Д.Масалытин

С приказом ознакомлены:

Масалытина Н.Ф.
Бочарникова Н.Н..
Воронкова В.В.